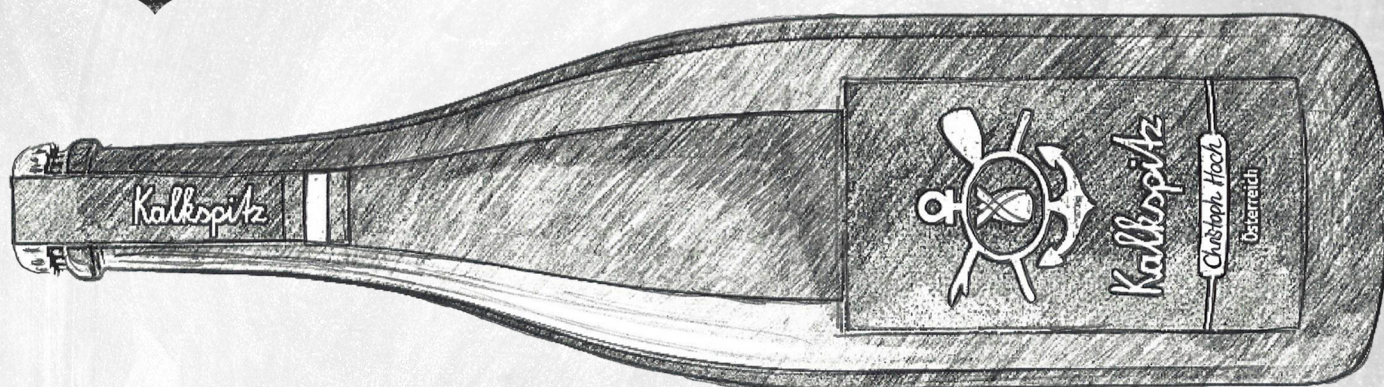




# Kalkspitz N.V.



## WIE WIR DENKEN. ALLES IST MÖGLICH.

Natürliches Prickeln und seriöser Perlwein, der sich Flasche für Flasche präsentiert. Das ist was wir machen. Nur wilde Hefen, keinen Zucker, keine weinfremden Stoffe werden dafür verwendet - nur Hollenburger Trauben aus unseren eigenen biodynamisch bewirtschafteten Weingärten. Ein reines Naturprodukt, das stabil ist.

## WO WIR ARBEITEN. KALKREICHES HOLLENBURG.

Die Hollenburger Weingärten werden vom Kalk-Konglomerat geprägt - ein verfestigtes Flusssediment aus den Kalkalpen. Die kalkreichen Böden sind alkalisch und analytisch ähnlich zu den Böden in der Champagne. Dank der besonderen Gegebenheiten in Hollenburg ist es uns möglich Weine zu produzieren, die feingliedrig sind und einen niedrigen Alkohol-Wert haben. Die Weine besitzen so eine knackige Frische und subtile Würze mit einer hohen Dichte an Aromen und Cremigkeit.

## WIE WIR ARBEITEN. VERTRAUEN IN DIE NATUR.

Der Grundwein ist in gebrauchten Holzfässern im kalten Keller ohne jegliche Zusätze spontan vergoren. Bevor der Wein in Flaschen gefüllt wird, findet die auf die Trauben individualisierte Cuvéetierung statt. Die zweite Gärung in der Flasche passiert, anstatt der Zugabe von Hefe und Zucker, mit frischem Traubenmost. Das Vertrauen in die Natur spielt eine wesentliche Rolle dabei - auch wenn das nicht immer einfach ist. Der kalkspitz wurde degorgiert, also die Hefe entfernt, und etikettiert.

## WAS DABEI RAUSKOMMT. KALKSPITZ.

Ein Perlwein, dessen Trinkfluss endlos ist. Frisch, lebendig, herb.  
Die Nase erfreut durch elegante Zitrusnoten. Limettenzeste, Bitterorange, Nashi Birne.  
Am Gaumen hat man den Geschmack von frischen Trauben, saftig und frisch.

1 g/ l Restzucker - 10,5 % Alk - 2,5 Bar - keine Zusätze